



JONATHAN CHAPUY prépare un Brevet d'Enseignement Professionnel de Pâtissier

Son employeur est l'entreprise Pilati. Celle-ci créée en 1960 est implantée à Roanne. Son fondateur, Monsieur Joseph Pilati en est le gérant. La société continue son parcours familial puisque la succession est assurée par son fils. Elle est référencée non seulement en pâtisserie mais en chocolaterie, confiserie et glaces. Elle emploie six pâtissiers et trois vendeuses.

Jonathan Chapuy nous témoigne de sa vocation et de ses projets

POUVEZ-VOUS NOUS RÉSUMER VOTRE PARCOURS ?

► Durant ma scolarité au collège, pendant les congés scolaires, j'ai effectué différents stages dans des pâtisseries qui m'ont permis de mieux entrevoir le métier de pâtis-

sier. Après l'obtention de mon Brevet avec Mention Bien, j'ai décidé de signer un contrat d'apprentissage avec l'entreprise Pilati, pour la préparation du BEP pâtissier au CFA du Roannais, et ce, contre l'avis de mes enseignants qui m'encourageaient à entrer en seconde au lycée.

POURQUOI AVOIR CHOISI LA PÂTISSERIE ?

► C'est un univers que j'affectionne tout particulièrement, qui se prolonge dans la lignée familiale : mon grand-père était déjà boulanger pâtissier.

C'est une passion, et une satisfaction, celle de pouvoir faire plaisir aux autres, en confectionnant moi-même ces produits recherchés. Et quoi de plus appréciable que la dégustation de gâteaux et autres confiseries !

QU'APPRÉCIEZ-VOUS DANS LE MÉTIER DE PÂTISSIER ?

► Sa globalité ! Ses nombreux débouchés, dans la pâtisserie bien sûr, mais aussi en tant que chocolatier, glacier, confiseur ou encore traiteur. La diversité est grande mais je préfère avant tout la pâtisserie : faire des gâteaux, des crèmes, des ganaches,... On peut ainsi

dire que je suis très attaché au « cœur » de mon métier.

QU'AIMEZ-VOUS LE MOINS ?

► Tout me plaît, je n'ai pas vraiment de gêne ou de chose qui me rebute. C'est un aspect essentiel, comme dans tout travail. L'avantage principal, c'est de se faire plaisir, surtout dans la confection des mets, tâche que j'affectionne particulièrement. Donc pas de point négatif !

APRÈS VOTRE BEP, VOUS DÉSIREZ CONTINUER VOTRE FORMATION ?

► J'envisage de faire une mention complémentaire, puis, par la suite de passer un Brevet de Maîtrise, toujours dans ma branche, afin de continuer d'acquérir de la compétence. J'ai également un autre projet qui me tient beaucoup à cœur, c'est de créer une entreprise dans un pays étranger anglophone, comme l'Angleterre ou l'Australie.

POURQUOI VOULOIR MONTER UNE ENTREPRISE DANS UN AUTRE PAYS ?

► Je pratique l'Anglais depuis l'école primaire, ce qui fait 6 ans d'études, puis, en parallèle, 4 ans d'Allemand en première langue au collège. Je

souhaite me perfectionner en Anglais pour parler couramment. En conciliant l'étude de l'Anglais et la pâtisserie, je m'attache ainsi à préparer mon avenir et concrétiser mon projet professionnel.

SELON VOUS, CETTE OPTIQUE POURRAIT SE CONCRÉTISER DANS COMBIEN D'ANNÉES ?

► J'estime terminer mes études dans 5 ans. Quand l'occasion se présentera je me lancerai dans « l'aventure ». Je compte pour l'instant prolonger mes efforts dans la formation, par l'obtention de certificats et conforter mon expérience professionnelle. A la fin de mes études, je serai plus apte à juger de l'orientation à réaliser.

UN MESSAGE POUR DES JEUNES TENTÉS PAR L'ARTISANAT ?

► Être motivé et déterminé, aimer son métier, l'exercer avec passion, il saura vous récompenser. Pour ceux qui envisageraient d'être pâtissiers, qu'ils sachent combien celui-ci est porteur de créativité et de satisfaction. Quoi de plus agréable que de créer un produit qui saura susciter l'envie chez nos clients ? ■

